

第2回開催決定!

無料 1日フードアドバイス in アマビズ by お店を持たないシェフ：ピカソ松田さん

10/28

(水) 9時～16時
@ 銀天街アマビズ
7組名様限定 無料
一組様約30分位

要事前申込

裏面FAXか
ホームページから

■松田悠佑 プロフィール

1986年生まれ、天草出身。2007年より名古屋老舗フランス料理店で修行。エスコフィエ加藤忠雄に帥事。2014年にpicassoを立ち上げ、天草の素材を活かした料理をレトルトパウチ（真空冷凍パック）にて日本全国のレストラン等に販売。マルシェ、イベントでの出店や、様々な飲食店でのレシピアドバイスなど、「お店を持たないシェフ」として有名。2015/8/5 KKTのテレビタミにも登場し、ジビエ料理を披露。夢は天草から発信したシャルキティエの文化を日本中に行きわたらせること。現在はpicasso初の店舗を春のオープンに向け準備中。

★アドバイスしてほしい食材や試食品などお持ちください!

松田さんの舌とフランス料理シェフとしての経験、豊富なレシピを背景としてフードアドバイスをしていただきます。これまで松田さんのアドバイスした素材は、ロザリオポークはじめ、ぼたんぼうふうや猪などいろいろ。たくさんの人気レシピが生まれています。とっても貴重なこのチャンスをぜひご活用ください!

9/16の
アドバイスは
100%が
「とてもよかった!」

あなたの食材・商品は もっと美味しくなれる!

主催・お問合せ：Ama-biZ (アマビズ：天草市起業創業・中小企業支援センター)

〒863-0023 熊本県天草市中央新町3番17号 本渡中央商店街(銀天街) Tel: 0969-24-5555 Fax: 0969-22-8655 <http://ama-biz.jp> info@ama-biz.jp



無料 1日フードアドバイス in アマビズ by お店を持たないシェフ：ピカソ松田さん

このたびアマビズでは「お店を持たないシェフ」として著名な picasso 松田悠佑さんをお招きし、その舌とフランス料理シェフとしての経験、豊富なレシピを背景としてのフードアドバイスをさせていただきます。

★アドバイスしてもらいたい食材や試食品などお持ちください！

■生産者さんなら、素材を活かせる料理を指南

生産者さんなら、自慢のお野菜や海産物をお持ちいただければ、試食の上、その素材を活かしたお料理をアドバイスさせていただきます。(例えばじゃがいもなら、特別なじゃがバターレシピなど教えてもらえば、販売の際にも活かします。品種によってもいろんなレシピが考えられます。

*例：

- 大江産ジャガイモ、カマスの一夜干しのポテトサラダ南蛮風
- 大江産ジャガイモのクロケット、ハニートマトソース
- 大江産ジャガイモと大江豚(ロザリオポーク)のリヨン風
- 椿油の和風ソース
- フランス料理で使われる海草バター
- その海草に天草にんにくを効かせたアカモクを使う等

■お菓子作りなら、スパイスやレシピを指南

スイーツやお菓子を研究されている方なら、試作中の品をお持ちいただくことで隠し味に使ったらいいかもしれないスパイスや素材もアドバイスできるかもしれません。

(例えば フルーツとスパイスの相性で得られる相乗効果をねらうなど。最近では、キクラゲのコンフィチュールのご相談にクローブスパイスをご提案。コンフィチュールの調理や家庭での使用方法もアドバイスされたそうです。)

これまで松田さんのアドバイスされた素材は、ロザリオポークはじめ、ぼたんぼうふうや猪などいろいろ。たくさんの人気レシピが生まれています。

とっても貴重なこのチャンスをぜひご活用ください！

アクセスはこちらです。お気軽においでください。



お申込み：先着順 (9/16の相談者の方以外を優先させていただきます。)

団体名・お名前： _____

TEL： _____

相談希望時間： _____

相談したい

食材・商品： _____

要事前申込。FAX 0969-22-8655 かHPへ。。先着7組様限定です。